

Speiseplan

KW 03

16.01. - 20.01.2023

Änderungen vorbehalten!



Schule + Essen = Note 1

Wochentag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Datum	16.01.2023	17.01.2023	18.01.2023	19.01.2023	20.01.2023
Menü 1	Chinesisches Putencurry mit Paprika und Zuckerschoten Reis Salat* 	Currywurst (2,7,I,J) Schnecklinudeln (Aa,C) Salat*	Geflügelköttbullar (C) Bratensoße (I) Kartoffelpüree (G) Salat*	Chicken-Frites (Aa,Ad) Bratensoße (I) Schlinglinudeln (Aa,C) Salat*	Schweinerückensteak (2) Rahmsoße (G,I) Bandnudeln (Aa,C) Salat*
Menü 2	Kürbisgnocchi Kräuterpesto (G,Ha) Salat* 	Lachslasagne (Aa,C,D,G) Salat* 	klare Gemüsesuppe (I) (Kürbis, Lauch, Sellerie) Grießbrei (G) Sauerkirschkompott 	Frühlingsrolle (1,Aa,C,F) Sojasoße (F) Basmatireis Salat* 	Ofengemüse (Kartoffeln, Paprika, Zucchini) Kräuterquark (G, Petersilie, Schnittlauch) geröstete Kürbiskerne Salat* 
Menü 3	Rigatoni (Aa) Tomatensoße Salat* 	Rigatoni (Aa) Champignonsoße (G) Salat* 	Rigatoni (Aa) Zucchini-Soße (G) Salat* 	Vollkornpenne (Aa) Ratatouillesoße geriebener Käse (G) (Aubergine, Paprika, Zwiebeln) Salat* 	Rigatoni (Aa) Rindfleischbolognese Salat*
Dessert	Berliner (Aa,C,G)	Pfirsich-Maracuja-Joghurt (G)	Apfel 	Heidelbeerquark (G) 	Obstsalat (Melone, Birne, Trauben) 

Kennzeichnung der Zusatzstoffe und weitere Informationen:

1) Fleischlos, 2) Schweinefleisch, 3) Farbstoffe, 4) Konservierungsstoff, 5) Antioxidationsmittel, 6) Geschmacksverstärker, 7) Phosphat, 8) mit einer Zuckerart oder Süßungsmitteln, 9) Nitritpökelsalz, 10) mit Nitrat,

11) geschwefelt, 12) geschwärzt, 13) gewachst, 14) enthält eine Phenylalaninquelle, 15) mit Süßungsmitteln

Für Allergiker: Aa) Weizen, Ab) Dinkel, Ac) Roggen, Ad) Gerste, Ae) Hafer, Af) Kamut, B) Krebstiere, C) Eier, D) Fisch, E) Erdnüsse, F) Soja, G) Milch/Lactose, Ha) Mandeln, Hb) Haselnüsse, Hc) Cashewnüsse, Hd) Walnüsse, He) Pistazien, Hf) Pecannuss, Hg) Paranuss, Hh) Macadamianuss, Hi) Queenslandnuss, I) Sellerie, J) Senf, K) Sesam, L) Schwefeldioxid/Sulfide, M) Lupine, N) Weichtiere. **Allergene, die nur in möglichen Spuren enthalten sind, werden nicht aufgeführt!**

Die Verpflegung an unserer Schule entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“.

Der Caterer ist für die Einhaltung der Qualitätsbereiche „Lebensmittel sowie Speisenplanung und -herstellung“ verantwortlich.

Die Schule ist für den Qualitätsbereich „Lebenswelt“ zuständig. Dies wird mit dem „DGE-Logo“ sowie dem „Schule + Essen = Note 1“ Logo dokumentiert.

***Täglich gibt es ein Salatbuffet mit Rohkost- und angemachten Salaten (Deklaration über die Allergen Kennzeichnung - siehe Salattheke)**

Salat und Gemüse ist in allen Menüs inklusive

Ein kleiner Salat allein kostet 1,80 €

Täglich bieten wir zusätzlich zum Dessert verschiedenes Obst zum Preis von 50 Cent an.